

CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

AVISO IMPORTANTE – El Curriculum Vitae abreviado no podrá exceder de 4 páginas.

Fecha del CVA	03/11/2025
----------------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	Agustín Alejandro Ariño Moneva		
ORCID	0000-0001-6325-7100	Scopus	7003758945
URL Web	https://scholar.google.es/citations?user=P5AhK5kAAAAJ&hl=es		
CV completo	https://sideral.unizar.es/sideral/CV/agustin-alejandro-arino-moneva		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad, Área de Nutrición y Bromatología		
Fecha inicio	28/12/2010		
Organismo/ Institución	Universidad de Zaragoza / Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)		
Departamento/ Centro	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos / Facultad Veterinaria		
Localidad	Zaragoza	País	España
Palabras clave	Seguridad Alimentaria; Micotoxinas; Microorganismos patógenos		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
1995 - 2010	Profesor Titular de Universidad / Universidad de Zaragoza / España
1989 - 1995	Profesor Ayudante / Universidad de Zaragoza / España
1991 - 1992	Becario postdoctoral MEC / University of Nebraska-Lincoln / EE.UU.
1986 - 1989	Becario predoctoral FPI / Universidad de Zaragoza / España

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/Pais	Año
Doctor en Veterinaria	Universidad de Zaragoza / España	1991
Diploma de Suficiencia en Lengua Inglesa	Universidad de Zaragoza / España	1989
Licenciatura en Veterinaria	Universidad de Zaragoza / España	1985

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios):

Agustín Ariño es Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Zaragoza desde 2010, habiendo seguido la carrera académica de Becario de investigación FPI (1986-1989), Profesor Ayudante (1989-1995) y Profesor Titular (1995-2010). Obtuvo la Licenciatura en Veterinaria en 1985 y el Doctorado en 1991, con una investigación sobre contaminantes clorados persistentes en alimentos. Realizó una estancia postdoctoral de un año en la University of Nebraska-Lincoln (EE.UU.), donde se especializó en mohos y micotoxinas en alimentos. Desde 2012 es investigador principal (IP) del grupo de referencia «Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria (AES)», planteando proyectos de investigación para apoyar el proceso de evaluación de riesgos por peligros químicos y biológicos en la cadena alimentaria. Asimismo, pertenece a la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD, dedicada a la investigación de mohos y micotoxinas en la cadena alimentaria, así como sus procedimientos de descontaminación. El Dr. Ariño es miembro del Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2).

- En su trayectoria científica, el Dr. Ariño ha trabajado en las siguientes líneas de investigación:
- (1) Evaluación de riesgos químicos en la cadena alimentaria: micotoxinas, contaminantes clorados, residuos de productos fito- y zoosanitarios, estrategias de prevención y reducción del riesgo en la cadena alimentaria, técnicas de detección y control.
 - (2) Evaluación de riesgos biológicos en la cadena alimentaria: microorganismos patógenos (*Listeria*, *Salmonella*, etc.), resistencia a los antibióticos, estrategias de prevención y eliminación de microorganismos patógenos (enfoque "One Health").
 - (3) Calidad alimentaria y estudios de vida útil: análisis de parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales para determinar el tiempo durante el cual un alimento mantiene su calidad y seguridad, así como estudio de compuestos bioactivos y métodos de envasado para prolongar la vida útil.

Con el grupo AESA hemos obtenido financiación en varios proyectos competitivos, así como en numerosos contratos de investigación con empresas y administraciones para la transferencia tecnológica. En la línea de micotoxinas, el equipo de investigación ha desarrollado varios proyectos competitivos de I+D+i: 9 de programas nacionales (3 como IP), 2 de programas de la UE (1 como IP) y 3 de ámbito regional (2 como IP). El Dr. Ariño ha publicado 82 artículos en revistas SCI-JCR (54,9% en primer cuartil Q1), así como 12 capítulos de libros internacionales en editoriales de prestigio. Sus publicaciones han recibido más de 2.700 citas y su índice h es de 31 (Scopus). Tiene reconocidos los 5 sexenios de investigación CNEAI que ha solicitado, el último concedido en 2020 (periodo 2014-2019).

El Dr. Ariño es especialista en el uso de diversas técnicas analíticas, especialmente de cromatografía de líquidos (HPLC) y gases (GC). Su experiencia en calidad y seguridad alimentarias incluye la colaboración con organismos reguladores e industrias alimentarias, así como el asesoramiento en cuestiones técnicas, necesidades de investigación y problemas emergentes. Ha sido mentor de numerosos estudiantes de Grado, Máster y Doctorado, acogido y formado a científicos visitantes de dentro y fuera de España y dirigido 11 tesis doctorales realizadas por becarios financiados por diversos organismos. Además, ha participado en numerosas actividades de divulgación científica a la sociedad, como los proyectos FECYT "Alimentando Vocaciones" (8 ediciones) y "Campeones de la Alimentación" (2 ediciones), siendo coautor de 8 libros de divulgación científica.

El Prof. Ariño es docente en asignaturas del Grado en Veterinaria y del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos y del Máster en Nutrición Animal, en las materias (1) Microbiología e Higiene de los Alimentos y (2) Nutrición y Salud. Tiene reconocidos 7 quinquenios docentes, con calificación Positiva destacada en la evaluación de la docencia de todos los cursos académicos.

Por lo que respecta a la gestión, ha sido Profesor Secretario de Departamento y Vicedecano, miembro en diversas comisiones nacionales (ANEPE, AEI, ANECA, Comisión de Dirección y Comisión Rectora del IA2) e internacionales (EAEEVE, OMS, Erasmus). Tiene una estrecha relación de trabajo con algunos grupos de investigación internacionales y actualmente es miembro suplente de la red de riesgos emergentes EREN de EFSA.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES - Pueden incluir publicaciones, datos, software, contratos o productos industriales, desarrollos clínicos, publicaciones en conferencias, etc. Si estas aportaciones tienen DOI, por favor inclúyalo.

C.1. Publicaciones científicas más importantes en revistas ISI con "peer review"

- 1/ Djenane, D., Khaled, B. M., Ben Miri, Y., Metahri, M. S., Montañés, L., Aider, M., & Ariño, A. (2024). Improved functionality, quality, and shelf life of merguez-type camel sausage fortified with spirulina as a natural ingredient. *Foods*, 14(1), 59. <https://doi.org/10.3390/foods14010059>

- 2/ Ben Miri, Y., Nouasri, A., Herrera, M., Djenane, D., & **Ariño, A.** (2023). Antifungal activity of menthol, eugenol and their combination against *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus niger* in vitro and in stored cereals. *Foods*, 12(11), 2108. <https://doi.org/10.3390/foods12112108>
- 3/ Herrera, M., Caverio, J., Franco, S., Álvaro, J., **Ariño, A.**, & Lorán, S. (2023). Mycotoxins and crop yield in maize as affected by irrigation management and tillage practices. *Agronomy*, 13(3), 798; <https://doi.org/10.3390/agronomy13030798>
- 4/ Belasli, A., Herrera, M., **Ariño, A.**, & Djenane, D. (2023). Occurrence and exposure assessment of major mycotoxins in foodstuffs from Algeria. *Toxins*, 15(7), 449. <https://doi.org/10.3390/toxins15070449>
- 5/ Bodas, R., Giráldez, F. J., Olmedo, S., Herrera, M., Lorán, S., **Ariño, A.**, López, S., Benito, A. & Juan, T. (2023). The effects of aflatoxin B1 intake in Assaf dairy ewes on aflatoxin M1 excretion, milk yield, haematology and biochemical profile. *Animals*, 13(3), 436; <https://doi.org/10.3390/ani13030436>
- 6/ Djenane, D., Ben Miri, Y., & **Ariño, A.** (2023). Use of Algerian type Ras El-Hanout spices mixture with marination to increase the sensorial quality, shelf life, and safety of whole rabbit carcasses under low-O₂ modified atmosphere packaging. *Foods*, 12(15), 2931. <https://doi.org/10.3390/foods12152931>
- 7/ Bervis, N., Lorán, S., Juan, T., Carramiñana, J. J., Herrera, A., **Ariño, A.**, & Herrera, M. (2021). Field monitoring of aflatoxins in feed and milk of high-yielding dairy cows under two feeding systems. *Toxins*, 13(3), 201; <https://doi.org/10.3390/toxins13030201>
- 8/ Belasli, A., Ben Miri, Y., Aboudaou, M., Aït Ouahioune, L., Montañes, L., **Ariño, A.**, & Djenane, D. (2020). Antifungal, antitoxicogenic, and antioxidant activities of the essential oil from laurel (*Laurus nobilis* L.): Potential use as wheat preservative. *Food Science & Nutrition*, 8(9), 4717-4729; <https://doi.org/10.1002/fsn3.1650>

C.2. Congresos, indicando la modalidad de su participación (miembro de comité científico y/o organizador, conferencia invitada, presentación oral, póster)

- 1/ **Ariño, A.** Miembro del Comité Científico del IX Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD sobre las micotoxinas y hongos toxígenos y sus procesos de descontaminación. Lleida, 3-4 de octubre de 2024.
2. Concellón, M., Herrera, M., Lorán, S., Juan, T., **Ariño, A.** Analysis and evaluation of ochratoxin A in cocoa powder. Póster en IX Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD. Lleida, 3-4 de octubre de 2024.
3. Juan, T., Martínez-Pineda, M., Bodas, R., Herrera, M., Delgado, D., Carramiñana, J.J., Yagüe, C., **Ariño, A.**, Lorán, S. Carry over ratio of aflatoxin M1 from raw sheep's milk to dairy products. Póster en IX Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD. Lleida, 3-4 de octubre de 2024.
- 4/ **Ariño, A.** Miembro del Comité Científico del 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes & MycoTWIN Workshops 5-6. Valencia, 28-30 de junio de 2023.
- 5/ Herrera, M., Salas, G., Lorán, S., Carramiñana, J.J., Juan, T., Herrera, A., Yagüe, C., **Ariño, A.** Survey of aflatoxins in cocoa powder samples. Póster en MycoTWIN-MycoKey 2021 International Conference. Bari (Italia), 9-12 de noviembre de 2021.

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado, indicando su contribución personal (CP).

- 1/ A06_23R: Grupo de referencia «Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria (AES)»
Gobierno de Aragón (2023-2025) IP: **Agustín Ariño Moneva**
CP: Dirección, representación y coordinación de la actividad investigadora del grupo
- 2/ PID2019-106877RA-I00: Análisis y evaluación del riesgo por aflatoxinas en cacao y productos derivados (AFLACACAO)
Agencia Estatal de Investigación (2020-2024) IP: Marta Herrera Sánchez
CP: Planificación y desarrollo de actividades científico-técnicas, análisis de resultados
- 3/ RTA-2017-00085-C02-02: Estrategias de prevención y control en la cadena alimentaria para reducir el riesgo por aflatoxinas en leche de ovino y productos derivados (AFLASHEEP)
INIA (2018-2020) IP: Teresa Juan Esteban
CP: Planificación y desarrollo de actividades científico-técnicas, análisis de resultados
- 4/ RTC-2016-4833-2: Selección funcional de maíz libre de micotoxinas (FUN&SAFE CORN)
MINECO (2016-2019) IP: Marta Herrera Sánchez
CP: Planificación y desarrollo de actividades científico-técnicas, análisis de resultados
- 5/ AGL2014-57069-R: Aflatoxinas y cambio climático: estrategias integradas para la prevención y reducción del riesgo en la cadena alimentaria (AFLACLIMATE)
MINECO – FONDOS FEDER (2015-2018) IP: **Agustín Ariño Moneva**
CP: Coordinación de la actividad investigadora y cumplimiento de los objetivos del proyecto
- 6/ I-2014/031: Desarrollo de buenas prácticas que prevengan la contaminación de cereales y productos derivados por nuevas micotoxinas emergentes (MYCOPREV)
POCTEFA UE – FONDOS FEDER (2014-2015) IP: **Agustín Ariño Moneva**
CP: Coordinación de la actividad investigadora y cumplimiento de los objetivos del proyecto

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados, como contratos, patentes, etc.

- 1/ CPP2022-009559: Modelo predictivo de fusariosis y micotoxinas en cereales alojado en la nube FUSPREDICT (2023-2026)
MICIU. Tereos Starch & Sweeteners Iberia, S.A. IP: Marta Herrera Sánchez
- 2/ GOP-2024-0009-01: Cambio climático y aflatoxinas: el desafío en los cultivos de maíz en Aragón SAFECORN (2024-2027)
Sociedades Cooperativas Agrícolas de Aragón (varias) IP: Marta Herrera Sánchez
- 3/ OTRI 2023/0412: Micotoxinas en muestras de pienso destinado a ganado vacuno
Asociación Productores de Carne de Vacuno de Aragón IP: Marta Herrera Sánchez
- 4/ OTRI 2022/0057: Adsorción in vitro de micotoxinas mediante diez secuestrantes
Sociedad Anónima de Minería y Tecnología en Arcillas IP: Marta Herrera Sánchez
- 5/ OTRI 2019/0263: Análisis de micotoxinas en muestras de maíz y productos derivados
Tereos Starch & Sweeteners Iberia, S.A. IP: Marta Herrera Sánchez
- 6/ OTRI 2018/0274: In vitro study of the aflatoxin B1 binding capacity of zeolite clinoptilolite
OMYA International AG IP: **Agustín Ariño Moneva**